PATLICANLI PİRZOLA TEPSİDE

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
1/2 kilo koyun pirzolası,
1/2 kilo domates,
4 iri patlıcan,
250 gram yeşil biber,
1/4 bardak margarin yağı,
1 bardak zeytinyağı,
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Patlıcanları alaca denilen biçimde soyduktan sonra uzunlamasına ya da yuvarlak dilimler halinde doğramalı. Sonra bunları eğik duran bir tabağa yanyana dizmeli. Üzerlerine tuz serpmeli ve böylece bir saat kadar bir kenarda bırakmalı. Patlıcanlar acımtırak sularını salıverince bu suyu süzüp patlıcanları yıkamalı ve bir kenarda sularının iyice süzülmesini temin etmeli.
Zeytinyağını tavaya boşaltıp hafifçe ısıtmalı. Yağ ısınınca iyice dövülmüş pirzolaları içine atmalı ve iki yanlarını da fazla kurutmadan kızartmalı. Sonra bunları bir fırın tepsisine yerleştirmeli. Beri yanda domatesin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra kıyarcasına ince doğramalı ve bir tutam tuzla kuşaneye koyup kaynatmalı. Domates kaynamaya başlarken margarin yağını katmalı, tuzunu, isteğe göre karabiberini serpmeli. Etlerin kızardığı tava boşalınca aynı yağa bu defa patlıcanları atıp kızartmalı. Kızaran patlıcanları süzerek tavadan çıkarınca bunları tepsideki pirzolaların üzerlerine yaymalı. Tavaya en son olarak ortadan uzunlamasına ikiye bölünmüş ve çekirdekleriyle çekirdek yatakları çıkarılmış biberleri atıp bunları kızartmalı. Bunlar da kızarınca kaptan alıp tepsideki patlıcanların üzerlerine dizmeli. Tavadaki salçalı yağın üstünden yağın bir kısmını aldıktan sonra geri kalanını tepsidekilere gezdirerek dökmeli. Pişmiş olan salçayı da tepsidekilerin üstüne gezdirerek döktükten sonra gerekirse biraz daha tuz ve istenirse biber serpmeli. Yemeğe bir bardağa yakın sıcak su da kattıktan sonra tepsiyi orta ısılı bir fırına sürmeli ve burada suyunu hafifçe çekinceye kadar pişirmeli. Tepsiyi fırından çıkarınca yemeğin üstüne kıyılmış maydanozu serpmeli ve olduğu gibi sofraya götürüp servis yapmalı. İsteyenler yemeği tepsi yerine pyrex bir kayık tabakta pişirebilecekleri gibi fırına koymayıp herhangi bir ateşte de pişirebilirler. Ancak fırında pişeni daha lezzetli olmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:12834 • adı:PATLICANLI PİRZOLA TEPSİDE • gönderen:DARI • indirme tarihi:17.05.2024 - 04:34